

Passopisciario, Doc Etna Rosso Passorosso 2018



VENDEMMIA:

2018

UVAGGIO:

Nerello Mascalese

BOTTIGLIE PRODOTTE:

35.000

PREZZO ALLO SCAFFALE:

€ 27,00

AZIENDA:

[Società Vini Franchetti](#)

PROPRIETÀ:

Andrea Franchetti

ENOLOGO:

Andrea Franchetti

TERRITORIO:

Etna

Il rosso Passorosso 2018 di Passopisciario profuma di pesca rossa matura, mentre sentori di sottobosco e spezie ne completano un profilo olfattivo articolato ed intenso. Il sorso succoso rivela tannini ancora nervosi, che contrastano piacevolmente un frutto ancora croccante. Passopisciario, una delle tenute originarie che hanno contribuito al rinascimento enologico dell'Etna, ricorda quest'anno i 20 anni dalla prima uscita del suo Nerello Mascalese in purezza (all'epoca Passopisciario) e primo vino prodotto da Andrea Franchetti sul vulcano. L'azienda, adagiata sul fianco nord dell'Etna, è nata dall'impulso visionario di Andrea Franchetti che ha creduto nel potenziale di questi luoghi, valorizzando il concetto delle Contrade, in altri termini i Cru che formano il mosaico dei vigneti del vulcano, intuendone l'inestimabile valore. Passopisciario produce oggi cinque vini di Contrada rossi: Rampante, Chiappemacine, Porcaria, Guardiola e Sciaranuova, mentre il Passorosso è la "summa" delle uve provenienti dai cinque appezzamenti, che arrivano anche fino ai 1000 metri di altitudine. 26 gli ettari a vigneto, per 75.000 bottiglie complessive, allevati a Nerello Mascalese Petit Verdot, Cesanese di Affile e Chardonnay. Andrea Franchetti è anche il patron di Tenuta di Trinoro (23 ettari di viti per 90.000 bottiglie), situata a Sarteano, in Val d'Orcia, nota per i leggendari vini dalla cifra bordolese.